

Abend-Menü

Amuse Gueule

Vorspeise zur Wahl /Starter of your choice

**Isländische Eismeerlachsforelle mild geräuchert & flambiert auf grünem Papayasalat,
und Gurken-Buttermilchaufguss**

Icelandic sea salmon trout mildly smoked & flambéed on green papaya salad and cucumber-buttermilk infusion

oder/or

Büffelmozzarella mit eingelegtem Kohlrabi, Shiitake-Pilzen , Ananassalat und Karottenjus

Buffalo mozzarella with, pickled kohlrabi, shiitake mushrooms, pineapple salad and carrot jus

Zwischengang zur Wahl /Intermediate course of your choice

Gebratene Jacobsmuschel auf Lauchpüree und Brauner Butter

Fried scallops on leek puree and brown butter

oder/or

Andalusische Gazpacho mit confierter Garnele

Andalusian gazpacho with confit king prawn

Hauptgang zur Wahl /Main course of your choice

**Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl, geröstetem Knoblauch
und Gewürz-Basmatireis**

Fillet of pike perch on pointed cabbage, roasted garlic and spice basmati rice

oder/or

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Pfifferlings-Bohnengemüse und Erbsenpüree

Saddle of veal green beans-chanterelles and pea mash

oder/or

**Safranrisotto mit Orangen, grünen Pistazien,
Ziegenkäsecreme und wildem Brokkoli**

Saffron- risotto with green pistachio, Orange, wild broccoli and goat cheese cream

Dessert zur Wahl / Dessert of your choice

**Gateau von Weinbergpfirsich & Ivoire Valrhonaschokolade mit Thymian-Crumble
und hausgemachten Vanilleeis**

Gateau of of white chocolate & peach with thyme crumble and homemade vanilla ice cream

oder/or

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann mit Walnüssen, Chutneys and Weintrauben

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, chutney and grapes

4 Gänge Menü pro Person € 68,00

Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.
Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.